

「紅孩兒」品牌木瓜

品質一流，名氣響亮

～高雄縣杉林鄉農會推動栽培網室木瓜～

文／翔雲·圖／劉興華·黃貴豪·杉林鄉農會

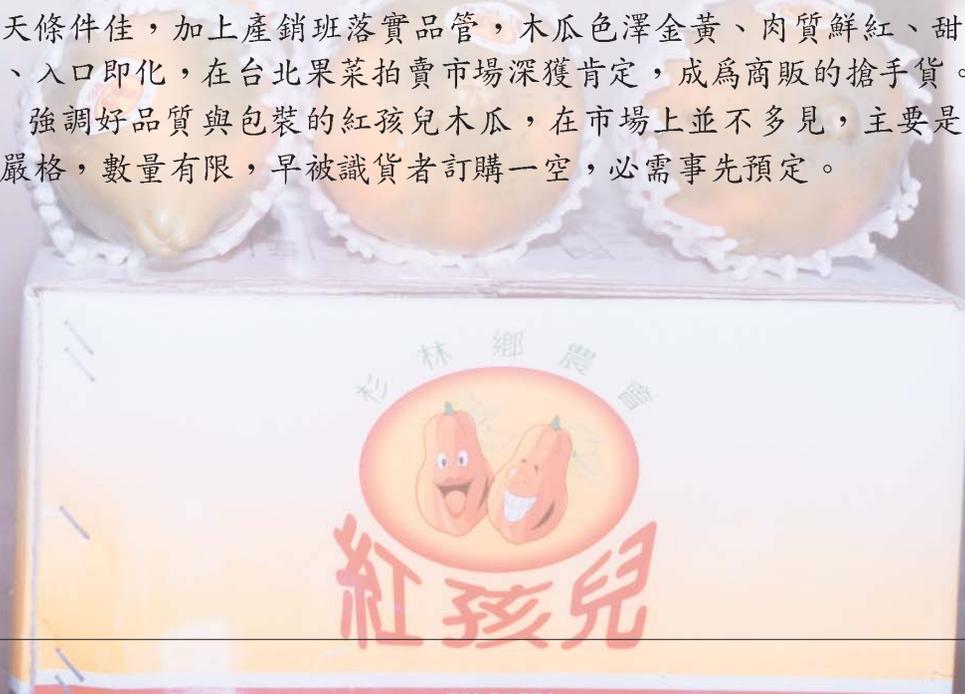
農委會為提昇水果的品質與附加價值，先輔導生產合乎「吉園圃」標誌的水果，也就是沒有農藥殘留的安全水果，現再提昇至「品牌水果」。品牌的認證，必需經由農政相關單位審核通過，才能取得，也因此它是吉園圃為基礎，為更高品質的水果。

品牌水果審查相當嚴格，強調果體、色澤與甜度的一致性，每粒果形大小需相當、成熟度與色澤相同，果體重量與甜度都需合乎一定標準，合格率約十分之一、二，每箱數量也有規定，農委會希望藉此進行市場區隔與等級區分，讓質優水果賣出更好的價錢。

杉林鄉的品牌水果木瓜取名「紅孩兒」，是因西遊記中的紅孩兒活潑可愛且武功高強，被觀音菩薩收為金童；菩薩為農民所敬重崇拜的神明，金童又帶來財運，希望讓消費大眾吃過後，都能身體健康，且招財入寶。

杉林鄉因天候與地理條件緣故，適合種植木瓜，為避免病蟲害，因此採用網室栽培；經農會的大力推廣，種植面積已達百公頃，由於先天條件佳，加上產銷班落實品管，木瓜色澤金黃、肉質鮮紅、甜度高、入口即化，在台北果菜拍賣市場深獲肯定，成為商販的搶手貨。

強調好品質與包裝的紅孩兒木瓜，在市場上並不多見，主要是品選嚴格，數量有限，早被識貨者訂購一空，必需事先預定。





農委會為讓消費大眾安心食用水果，以吉園圃為基礎推出「品牌水果」，杉林鄉的網室木瓜經農委會評審後，獲品牌水果認證，取名為「紅孩兒」，在市場上已成為高級水果的代名詞。

種植經過

杉林鄉早年最主要的農作物為菸葉，近幾年來，種菸葉已不再吃香，因此種植面積逐年降低，菸農也紛紛轉業另覓生計，由於杉林鄉四面環山，颱風不易侵襲，水源充足，土壤排水良好，年平均溫



杉林鄉農會推廣股黃珍芳股長（右）大力支持「紅孩兒」木瓜



杉林鄉農會果樹產銷班的李文光班長，是推動當地網室木瓜栽種成功的元老功臣



結實纍纍的杉林鄉網室木瓜

度在27°C~29°C之間，非常適合木瓜栽培，正因鄉內有極佳的天然條件，再加上栽種木瓜的經濟價值高，鄉農會便委請專家前來評估種木瓜的可行性，在專家極力支持與協助下，鄉農會自民國78年開始輔導農民種木瓜，並請農試所鳳山熱帶園藝試驗分所專家技術指



修剪枯枝



疏果



杉林鄉農會總幹事溫啓學先生（左5）極力推動農特產品產業文化及促銷活動

導，逐漸有了起色。

有句話說得好：「天下無難事，只怕有心人」，經過鄉農會推廣股一段時間的努力輔導，終於在民國83年成立了第一班木瓜果樹產銷班，班員25名，面積12公頃。這25位子弟兵就是農會共同運銷的基本成員。令人興奮的是，採用的台農2號木瓜品種，第一年在台北二市的運銷價就創下每公斤100元的高價，不但大大鼓舞了原本信心不足的班員，連帶提高其他果農參加杉林鄉農會共同運銷的興趣，同時帶動蔬菜共同運銷量，結果當年農會運往果菜市



「紅孩兒」木瓜已列為台灣5大天王水果之一



杉林鄉的特產「紅孩兒」木瓜及圓筒絲瓜

場的共同運銷量就高達120萬公斤。

建立好口碑

果菜市場的好口碑，就是相當有效的活廣告，促使農民間主動興起一股種植木瓜的風氣。第二年，木瓜面積就倍增加到30公頃，以後幾年陸續增加，目前已經有100公頃了，連最先建立果樹產銷班第一班班員的面積也大幅增加。為配合實際情形的需要，農會順勢擴編產銷班；依果農性向、配合度等等，重新組成7個木瓜產銷班，其中有5班已經通過「吉園圃」檢定。

當然，共同運銷量也直線上升，截 →



參加木瓜仙子選拔的小朋友，須經才藝競賽



高雄縣農業局蔡局長復進與木瓜仙子合影留念

至90年底，已經衝到543萬公斤。其間，還數次榮獲省農會頒發績優共同運銷單位獎。

申請品牌認證

雖然杉林鄉生產的木瓜外觀優美、色澤鮮黃、果肉紅豔、甜度高、口感綿密及入口即化，而且廣受消費大眾歡迎，但是鄰近鄉鎮所生產的木瓜，市場也逐漸打開，帶給杉林鄉不小的壓力，為區隔市場口碑，88年起，杉林鄉農會便決定向相關單位申請品牌名稱「紅孩兒」，並於89年4月榮獲國家品牌認證。

有不少人會好奇問，為什麼要取名「紅孩兒」當品牌？農會推廣股黃股長珍芳便熱心地娓娓道來：西遊記中，牛魔王和鐵扇公主之子名為「紅孩兒」，聰明活潑且調皮，武功高強，人見人愛，被菩薩收為金童，菩薩乃農民心中崇拜之神，而杉林鄉所生產網室木瓜，外表平滑完整、肉質鮮紅、甜度高、入口即化，越吃越順口，禁不住想再吃；也因此聯想到那聰明活潑、身體強壯、

武功高超的紅孩兒，因此就申請命名為「紅孩兒」。

採網室栽培

果樹產銷班第一班優秀班長李文光表示，該鄉木瓜通常在3~4月種植，為隔離蟲害，清一色採網室栽培，網室的架構起先為節省成本，以竹子當主幹，然而竹子經風吹日曬容易腐爛，後來逐漸改成鍍鐵，不過，鍍鐵成本高，1分地約需6萬元，雖然竹子成本只要一半，但大約每年需更換一次，所以長期下來，還是鍍管比較划算。



推動杉林鄉品牌水果「紅孩兒」木瓜的農會「娘子軍」，功不可沒



→ 然後送到集貨場，在指導員督導下分級包裝，將果型、果重等一切合格的木瓜，依照不同的規格、紙箱裝好，最後放入一張服務卡，以示品質保證，如此才符合品牌作業程序，才得予封箱出貨。

共選共計，共同運銷

目前杉林鄉農會經辦的木瓜共同運銷，有3種不同樣式的包裝箱：(1)6公斤裝—7粒、8粒、9粒橫式裝箱，品牌專用，全部銷往台北農產公司。(2)12公斤裝—單層直立包裝，特級品和優級品使用；規格有大春12粒；中春13至16粒或17至19粒、小春20至24粒或小春25粒以上，銷往台北果菜市場、三重市場、桃農。(3)6公斤裝—特級品專用，規格也是7、8、9粒3種包裝，銷售對象有台北果菜市場、三重市場、桃農。

舉辦品嚐會，大力促銷

杉林鄉農會對木瓜的行銷很用心，不但編印說明書，而且紙杯、面紙、墊板、背心、旗幟、手提袋……等等，不忘印上品牌宣導，隨時提醒大家購買。

高雄縣杉林鄉農會為促銷品牌水果「紅孩兒」，曾舉辦木瓜品嚐促銷與木瓜仙子加冕活動，在杉林國中熱烈展開，吸引大批民眾湧入會場共襄盛舉，農會



「紅孩兒」木瓜不同箱型包裝，分別為6公斤（2種）及12公斤裝

推出的木瓜美食饗宴，民眾口齒留香讚不絕口。

品嚐活動當天，縣農業局長蔡復進、縣農會秘書蕭漢俊、各鄉鎮前來觀摩的農會幹部、地方各界代表參加。

現場安排有農特產品展售、木瓜食品DIY、書畫展、客家山歌演唱、民俗陣頭表演、啦啦隊表演、絲竹樂與直笛演奏、衛教宣導、防火宣導，南區國稅局旗山稽徵所設攤進行稅務宣導最受歡迎。

杉林農會為促銷紅孩兒木瓜，選出第一屆木瓜仙子做為促銷紅孩兒代言人，共有10位國小學童入選，主辦單位為木瓜仙子進行加冕儀式，由農業局長蔡復進為每位仙子加冕，讓活動達到最高潮。

木瓜與絲瓜是杉林兩大特產，木瓜除生食外更可烹調做為料理，例如青木瓜燉排骨便是坊間美容名菜，農會委託圓山大飯店的大廚規劃木瓜與絲瓜烹調美食。

農會推出的木瓜美食宴饗佳餚有：涼伴木瓜、木瓜炒米粉、鮮蝦釀絲瓜、台式絲瓜羹、雞肉木瓜封、薑絲炒大腸、蟹肉燴絲瓜、木瓜子排、木瓜燉鳳翼盅、客家小炒、木瓜甜點，因每道佳餚都加入木瓜或絲瓜，少了油膩感多了蔬果香，讓品嚐的民眾都大表讚許。🐶